

COMMUNICATIONS

Inspection des viandes et technologie carnée

par C. BRESSOU

Au cours de plusieurs séances, M. LEBLOIS nous a entretenus de l'Inspection des viandes de boucherie; il a distingué deux orientations dans cette discipline : un contrôle sanitaire poursuivant des fins essentiellement hygiéniques et un contrôle technique, s'intéressant au caractère marchand de la viande dans un but économique.

Il a déploré que les vétérinaires aient de l'Inspection des viandes, tant sur le plan administratif que sur le plan professionnel, une conception trop exclusivement limitée aux opérations sanitaires et hygiéniques et que l'enseignement n'ait pas réagi contre cette étroite orientation.

Encore que sur bien des points je partage l'opinion de notre excellent collègue, je dois à la vérité de dire que le double aspect du rôle du vétérinaire en Inspection des Viandes n'a pas échappé à certains membres de l'Enseignement.

La preuve en est que depuis plusieurs années, l'Ecole d'Alfort, estimant que quelques visites aux grands abattoirs parisiens et les exercices pratiques bi-hebdomadaires sur des pièces saisies, ne suffisent pas à la formation des praticiens, a, avec l'assentiment du Service vétérinaire sanitaire de la Seine, chargé un confrère de cette Administration d'initier les jeunes gens aux techniques de l'abattoir.

Ainsi, un groupe de 8 à 10 élèves, va-t-il, pendant une semaine entière, suivre, tous les matins, les opérations de l'abattoir d'Ivry (1) et assister aux diverses opérations techniques de la préparation de la viande, depuis l'examen sur pied et l'abattage jusqu'à l'estampillage, l'examen des pièces saisies et les recherches correspondantes de laboratoire.

(1) L'abattoir d'Ivry abat annuellement 6.000 bœufs, 24.000 pores, 4.000 moutons, 2.500 chevaux; il peut être considéré comme un type d'abattoir intercommunal.

Cet essai a pleinement réussi et donne toute satisfaction grâce à la compréhension et au dévouement de MM. DRIEUX et HOUDINIÈRE. Il est cependant bien modeste; il reste précaire, réalisé grâce à des ententes personnelles, non à un accord formel entre les administrations intéressées.

Cependant, il demeure désirable qu'une liaison très étroite existe entre nos Ecoles vétérinaires et les abattoirs des trois grandes villes où elles siègent, à la manière, par exemple, dont les Hôpitaux de l'Assistance publique ou des villes de Lyon et de Toulouse servent à l'enseignement des Facultés de Médecine, avec le cortège d'assistants, d'internes, d'externes dont ils disposent. L'enseignement de l'Inspection des viandes serait ainsi vivifié par le contact avec la grande pratique des abattoirs de même que les Services sanitaires, qui trouveraient dans les Ecoles les cadres secondaires indispensables à l'extension de leur mission, pourraient rénover leurs méthodes et échapper à l'emprise routinière d'une fonction trop souvent monotone.

Au surplus, l'idée n'est pas nouvelle. Voilà quarante ans, G. BARRIER, alors Directeur de l'Ecole d'Alfort, avait préparé un projet et étudié les plans d'un abattoir intercommunal situé près de l'Ecole, administré par elle et dans lequel l'enseignement était directement intégré. Les événements qui suivirent 1910 empêchèrent la réalisation d'un projet dont l'étude avait été très avancée. Elle revient d'actualité, puisque la municipalité d'Ivry, envisageant de rénover son abattoir en le reconstruisant et en l'aménageant sur le modèle industriel, ne serait pas opposée, au contraire, à un accord avec l'Ecole d'Alfort, pour assurer en partie son fonctionnement.

Ceci est peut-être l'avenir, mais pour l'heure présente l'Inspection des viandes est axée, avant tout, sur l'anatomie pathologique. Cette orientation paraît remonter à 1910, époque où les programmes de nos Ecoles donnèrent une importance particulière à cette discipline et où un maître toulousain, alors chargé de cet enseignement, brillant anatomo-pathologiste, apporta sa science, son dynamisme et son éloquence à l'étude et à la discussion des lésions présentées par les viandes saisies. Directement ou indirectement, cette innovation s'implanta dans nos trois Ecoles et s'y développa. Elle donna aux motifs de saisie une base précise, scientifique et raisonnée, d'une indéniabale valeur.

La création, du reste pour une courte durée, d'une chaire exclusivement consacrée à l'Industrie et Contrôle des denrées d'origine animale ne modifia pas sensiblement la doctrine.

Pendant ce temps, l'ancienne inspection, à la manière de BAILLET, de VILLAIN, de BASCOU, évoluait peu; elle continuait sans éclat peut-être, mais non sans utilité, à appliquer les techniques tirées d'une longue expérience des échaudoirs, d'une observation consciencieuse des carcasses; et, ce que M. LEBLOIS appelle très justement « la clinique de la viande », était supplantée par « l'hygiène de la viande » fondée sur l'anatomie pathologique.

Cette conception sanitaire de l'Inspection des Viandes cadrerait exactement, remarquons-le, avec l'orientation presque exclusivement médicale de la profession vétérinaire et l'enseignement répondait excellemment aux besoins du praticien rural qui devait surveiller, en hygiéniste, les tueries particulières où les petits centres d'abattage de son rayon d'action professionnelle.

Elle règne en maîtresse aussi, et ici avec moins de raisons, dans les vastes abattoirs de Paris et des grandes villes, dans les abattoirs industriels où le Service vétérinaire se maintient obstinément sur le plan sanitaire, refusant de se prononcer sur les qua et les catégories, ne retenant des caractères externes des carcasses que ce qui peut éclairer un jugement d'hygiéniste.

Certes, il y a eu parmi les vétérinaires spécialistes de l'Inspection des Viandes de brillants partisans de la compétence de ceux-ci étendue à tous les problèmes de la viande. Notre collègue H. MARTEL, le premier, par la plume, par la parole, par l'exemple, à la boucherie de l'Assistance publique, s'est fait le champion de cette thèse et a été suivi par quelques adeptes de son Service, mais la doctrine de l'Administration n'a pas changé : elle se refuse toujours à considérer dans l'Inspection des viandes autre chose qu'un contrôle destiné à sauvegarder la santé du consommateur; la défense du porte-monnaie ou la satisfaction de celui-ci ne retient pas son attention. Pour cette spécialisation comme pour presque tout le reste de l'activité professionnelle, seuls les aspects hygiéniques et sanitaires des problèmes continuent à retenir l'attention du vétérinaire.

Et cependant, jamais les circonstances n'ont été autant propices à la mise en valeur des connaissances que le Vétérinaire doit posséder ou qu'il est, de par sa formation, susceptible d'acquérir plus rapidement et plus efficacement que tout autre corps de métier.

Le programme de construction d'abattoirs se développe, s'intensifie et bien que le vétérinaire n'ait plus dans ce domaine la prépondérance encore incontestée du temps de MOREAU, sa

compétence et le sens des nécessités techniques lui permettent de jouer un rôle dans l'étude et la réalisation de ce programme. Par ses connaissances de zootechnicien, de morphologiste, de pathologiste, d'hygiéniste, etc., auxquelles doit s'ajouter celle de l'économie agricole du pays, il doit briguer la direction administrative et technique de l'abattoir sous peine d'être relégué un jour au seul rôle de vérificateur des viandes impropres à la consommation, dont nous savons bien, en toute vérité, qu'il n'est que secondaire.

La politique actuelle de la viande impose la pratique de la taxation et des barèmes. M. LEBLOIS, l'an dernier, nous a lumineusement montré que cette méthode ne pouvait être respectée, faute d'experts en nombre et en quantité suffisants et l'Académie l'a suivi en souhaitant que soit créé un enseignement de la technologie carnée destiné à donner à l'Etat un corps de spécialistes qualifiés.

Sur le plan technique, il faut aussi convenir que bien des connaissances exactes nous échappent dont on ne saurait longtemps se passer. Je l'ai déjà dit, peu de notions scientifiquement établies nous permettent d'expliquer et d'apprécier la tendreté de la viande, sa sapidité, sa succulence et la valeur du marbré et du persillé. Connaît-on les raisons de la répartition de la graisse dans et entre les muscles, entre et dans certains muscles plutôt que dans d'autres ? Connaît-on exactement le mécanisme de la maturation de la viande, avec ou sans application du froid, les conditions optima de sa réalisation et ses conséquences sur la valeur « bouchère » de certains quartiers, de certains morceaux ? N'existe-t-il pas des raisons techniques et économiques à la normalisation de la découpe des quartiers et à son unification, contrairement aux usages traditionnels en honneur dans notre pays ?

Et voici que la mise en vente de viande conditionnée sous enveloppe transparente et hermétique pose des problèmes techniques de qualité et de catégorie qui imposent à l'inspecteur, qu'on le veuille ou non, une conception nouvelle de son rôle.

Ceux qui ont assisté aux dernières « Journées scientifiques de la Viande » ont eu une nette vision du vaste ensemble de connaissances qui nous manque et savent bien que des chercheurs, dont la formation de base est loin de valoir celle des jeunes diplômés de nos Ecoles et à qui manque l'expérience que donne la fréquentation des abattoirs, sont penchés sur ce problème.

Dans le domaine qui nous est propre, s'est-on assez préoccupé,

en France, de la « technologie de la viande », des phénomènes normaux ou anormaux qui surviennent entre la mort de l'animal et le moment où sa chair devient marchande? N'y a-t-il pas une « pathologie de la viande », indépendante, en apparence tout au moins, de celle de l'animal vivant et les faits anormaux relevés ne sont-ils pas parfois autre chose que des « lésions », au sens médical du terme?

Il apparaît bien que le seul point de vue de l'hygiéniste ne saurait suffire au vétérinaire d'abattoir. Il devient nécessaire que celui-ci, techniquement et professionnellement, s'intéresse au problème de la préparation de la viande dans toute son ampleur.

Pourquoi, au surplus, l'Administration civile se refuserait-elle à adopter une doctrine que l'Administration militaire a fait sienne depuis longtemps, on sait avec quel succès?

Depuis bien des années, en effet, ce sont les vétérinaires qui jugent de la qualité des quartiers et de la catégorie des morceaux qu'ils acceptent pour la troupe. Ce sont encore eux qui ont le contrôle, aussi bien technique que sanitaire, de la fabrication des conserves de viande (bœuf assaisonné, porc) de l'Armée. Dans l'étude des modalités du ravitaillement en vivres de la troupe au combat, que la guerre moderne, grâce à l'aviation, a si profondément bouleversés, nos confrères militaires ont su dégager les compétences techniques nécessaires et sont parvenus à s'imposer avec la même efficacité que jadis dans la surveillance des conserves.

Et voici que les Services des pays d'outre-mer prennent la tête du développement de la chaîne du froid dans les pays tropicaux et dirigent l'édification de grands abattoirs industriels.

Pourquoi les Services civils métropolitains se refuseraient-ils à pareille évolution? A une époque où la consommation de la viande va en s'amplifiant, un magnifique débouché professionnel s'offre, où les jeunes diplômés doivent trouver des situations intéressantes et lucratives.

Il y a 32 ans, un des nôtres, un enseignant cependant, que la profession n'a pas suivi, se penchait le premier sur les questions laitières et créait, pour affirmer et diffuser sa doctrine, une revue toujours prospère : « Le Lait ».

Je souhaite qu'un jour prochain, un émule du regretté Ch. PORCHER, donne le jour à une publication nouvelle, dont le titre serait tout un programme : « La Viande ».
